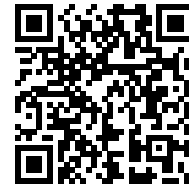


Gedimino sapnas

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2016-12-17 19:39:50
Receptas modifikuotas: 2023-12-29 14:33:46

OG: 1.117
FG: 1.023
ABV: 12.3 %
IBU: 25
EBC: 23
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.300	43.1
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.300	43.1
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.500	4.1
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.500	4.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	1.6
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	1.6
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.150	1.2
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.150	1.2
		<u>12.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	17.9	22	60
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	3.2	12	15
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	2.4	12	10
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	1.3	<u>12</u>	5
					58	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Priedai

Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g

Pastabos

BREW MONK STEPS:

24 L VANDENS

- 60° 30 min – salyklai
- 70° 15 min
- 78° 45 min (kol ištekinsiu) – 4+5 litrai 80° vandens
- 100° 90 min
- 60 min (HOP1)
- 15 min (HOP2)
- 10 min (HOP3)
- 5 min (HOP4)